

<報道発表資料>

令和7年7月1日

京都市伏見区役所地域力推進室企画担当

京都市伏見区役所健康長寿推進課健康長寿推進担当

京都市産業観光局南部農業振興センター

## 「伏見とうがらし」を知る、食す

### 調理実習型ワークショップの開催

伏見区は、肥沃な土壌と豊富な地下水に恵まれており、野菜の生産量が市内（11行政区）で最も多いなど、農業が盛んな地域です。この度伏見区役所では、地域で古くから生産されている「伏見とうがらし」※を使用した調理実習型のワークショップを開催します。

#### 1 実施日時

令和7年8月29日（金）午後2時～午後3時30分  
（午後1時45分から受付開始）

#### 2 会場

伏見区役所2階 栄養指導室  
（〒612-8511 京都市伏見区鷹匠町 39-2）



伏見とうがらしとじゃこのたいたん



伏見とうがらしのみそ炒め



夏野菜のエスニック炒め



伏見とうがらしのマリネ

※ 「伏見とうがらし」・・・「京の伝統野菜」の一つ。果実は細長く先がとがっている。辛味がなく、果肉は薄く火が通りやすく、おばんざいなどに利用。

### 3 開催概要

#### ①「伏見とうがらし」の説明（5分）

講師：生産農家（予定）

#### ②調理実習（50分）

講師：管理栄養士

献立：伏見とうがらしとじゃこのたいたん、伏見とうがらしのみそ炒め  
夏野菜のエスニック炒め、伏見とうがらしのマリネ

#### ③実食（25分）

管理栄養士から健康に関する講話があります。

#### ④片付け（10分）



### 4 対象

京都市伏見区内に在住又は通勤・通学の方

※受講者以外の方は入室できません

※小学生が受講される場合は要保護者同伴（入室可能）

### 5 定員

18名（多数抽選）※当選者のみ連絡

### 6 参加費

無料

### 7 持ち物

エプロン、三角巾、手ふきタオル、マスク

### 8 募集期間

令和7年7月1日（火）～令和7年8月15日（金）

### 9 申込方法

伏見区役所ホームページの入力フォームから以下の項目（必須）を入力して申し込みください。

- ・応募者の氏名（ふりがな）
- ・年齢
- ・電話番号（日中でも連絡が可能なもの）
- ・メールアドレス

【伏見区役所ホームページの入力フォーム】

[https://sc.city.kyoto.lg.jp/multiform/multiform.php?form\\_id=9998](https://sc.city.kyoto.lg.jp/multiform/multiform.php?form_id=9998)



※インターネット環境のない方は、以下の問合せ先に御連絡ください。

10 備考

- ・一時保育はありません。
- ・刃物を使用しますので、安全には十分御注意ください。
- ・食中毒予防のため、料理の持ち帰りはお断りしています。

11 問合せ先

京都市伏見区役所地域力推進室企画担当

電話：075-611-1295